



Sobremesas

Bolos

## Bolo de Mármore

🕒 55 min.

👤 Fácil

👤 Económico

👤 10 doses

### Ingredientes

170 g > 1 tablete de Culinária NESTLÉ SOBREMESAS  
Chocolate de Leite  
100 g de manteiga  
5 ovos  
140 g de farinha  
70 g de açúcar  
16 g de levedura química

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	302,0 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	17,8 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,0 g	10%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C antes de começar a preparar o bolo.
- 2 Bata as gemas com o açúcar, com a ajuda de uma batedeira, até a mistura esbranquiçar.
- 3 Derreta a manteiga no micro-ondas e junte à mistura anterior, com a farinha e o fermento peneirados. Misture bem.
- 4 Derreta o chocolate conforme instruções da embalagem.
- 5 Bata as claras em castelo e incorpore-as à mistura anterior.
- 6 Separe a massa em duas tigelas. Uma com 165g e outra com 335g.

- 7** Adicione o chocolate derretido à massa de 165 g e misture bem.
- 8** Despeje as massas, alternando-as com a ajuda de colheres, numa forma de bolo de 24 x 11 cm previamente forrada com papel vegetal.
- 9** Coloque no forno durante cerca de 40 minutos.
- 10** Desenforme o bolo mármore e deixe arrefecer.